

Eintopf Linsen, braun

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Braune Linsen, ungeschält	10,0 kg	20,0 kg	30,0 kg
Geschälte Kartoffeln	10,0 kg	20,0 kg	30,0 kg
Karotten (Mohrrüben, Wurzel)	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Zwiebeln	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Sellerie	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Porree (Lauch)	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Salz	130 g	260 g	390 g
Pfeffer	10 g	20 g	30 g
Essig	0,5 l	1 l	1,5 l
Tomatenmark aus der Dose oder Tube	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Durchwachsener Speck, geräuchert	2,5 kg	5,0 kg	7,5 kg

Zubereitung und Tips

Die Linsen mit dem Salz und dem gesamten Wasser - einschließlich Einweichwasser - ca. 1 1/2 Stunden kochen. Nach ca. eine Stunde Kochzeit die geschälten Kartoffeln, den Sellerie (gewürfelt) und die Karotten (gewürfelt) hinzugeben (und die restlichen ca. 30 Minuten kochen lassen). Zwischenzeitlich den geräucherten und gewürfelten Speck in einer Pfanne anbraten, zwischendurch die in kleine Stücke geschnittenen Zwiebeln zugeben und alles leicht anrösten (nicht zu dunkel). Danach mit in den Kessel geben.

Tomatenmark zugeben und alles noch einmal 20-30 Minuten, je nach Garzustand, weiter kochen lassen. Wir geben zu dem Eintopf ganze oder zerschnittene Fleischwurst oder Heisswürstchen, welche wir in einem Extratopf erhitzen (also nicht direkt im Kessel) und dann dem Eintopf zugeben.

TIP: In der Regel reicht eine vorherige Einweichzeit in kaltem Wasser von 2 - 2 1/2 Stunden für die braunen Linsen.